

**Preis: CHF 23.40**  
**75.0 cl.**



<b>Wein:</b>	2008 Hombros
<b>Land:</b>	Spanien
<b>Region:</b>	Castilla León
<b>Bereich:</b>	Bierzo
<b>Klassifikation:</b>	D.O. Bierzo
<b>Volumenprozent:</b>	13.5 %
<b>Traubensorte:</b>	Mencía
<b>Art:</b>	Rotwein
<b>Typ:</b>	Mittelschwere, gehaltvolle und kräftige Rotweine
<b>Passt zu:</b>	Sparsam gewürzten Fleisch- und Wildgerichten, Grilladen, Gemüse gegrillt oder als Auflauf aber auch zu milden Weich- und Hartkäsen.
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15 - 17 Grad servieren. Junge Jahrgänge gewinnen mit dem Dekantieren.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 6 Jahre, grosse Jahrgänge bis 8 Jahre.
<b>Genussreife:</b>	Warten, gewinnt mit zusätzlicher Lagerung.
<b>Degustation Notiz:</b>	Tiefdunkles Purpurrot. Aroma mit wunderbaren dunklen Fruchtnoten und Anklängen von Schokolade, Zedernholz, Tabak und feinem Vanille. Am Gaumen vielschichtig, elegant, saftig mit exzellenter Balance und einem Blumenstrauss an Fruchtaromen, das potente Tanningerüst verspricht eine sehr gute Lagerfähigkeit.
<b>Auszeichnung:</b>	Decanter Silver Medal
<b>Produzent:</b>	Casar de Burbia